

LA YAUTE

UNE CUISINE DE VADROUILLE AUSSI FRAÎCHE QUE LE MONT BLANC



POUR COMMENCER

- FROMAGE FOUETTÉ À L'AIL DES OURS8
- RISSOLE DE CRUSEILLES X27
Chaussons de pâte brisée frits, farce poulet rôti, bouquet de salade
- PLANCHE DES ALPAGE15
Avec fromages +4€

24,9€

LA RACLETTE

Prix par personne, 2 personnes minimum

RACLETTE AU LAIT CRU - PERS-JUSSY (74)

300gr de fromage **par personne**
assortiment de charcuterie premium coupée à l'italienne par le chef
pomme de terre à volonté
salade mêlée

300GR DE FROMAGE SUPPLÉMENTAIRE 15€



NOS FONDUES

Prix par personne, 2 personnes minimum
Accompagnées de pain boulanger à tremper et salade

FONDUE D'LA YAUTE

Comté, Abondance, Beaufort, flambée

FONDUE À L'AIL DES OURS

Ail des ours et vermouth blanc

FONDUE QUI PIQUE

Piment et pepperonni

FONDUE MOUNTAIN

Lard paysan et oignons caramélisés

FONDUE À LA PAIX DIEU

Pour les amateurs de bière triple

FONDUE AUX MORILLES

ASSIETTE DE CHARCUTERIE 5€ L'ASSIETTE

Frites maison à tremper 5€ le bol

FORMAT XL 7€/PERSONNE

100gr de fromage supplémentaire par personnes
(pour l'ensemble des convives)

20

21

23

23

23

27

PIOU PIOU 9,5€
- 10 ans

Sirop Monin
...
Fondue ou Raclette
avec les grands
ou poulet pané, frites
...
Glace

Gratuit tous les mercredis et durant les vacances scolaires de la zone A.
1 menu enfant pour toute commande d'un repas adulte commandé. Hors soirées.

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

BOITE CHAUDE (2 PERSONNES) 15 minutes de cuisson 42
Mont d'or rôti à l'Apremont, charcuterie en chiffonade, pomme de terre, salade

REBLOCHONNADE(2 PERSONNES) 40
½ Reblochon AOP rôti au vin blanc, charcuterie en chiffonade pomme de terre salade

LA SAINTE TARTIFLETTE 17
Au Reblochon AOP des Aravis, salade

DUO DE DIOTS DE SAVOIE, FRITES MAISON 19
Saucisses maigres de Savoie marinées au vin rouge plusieurs heures, salade

5€/PERSONNE

CHARCUTERIE À VOLONTÉ

(pour l'ensemble des convives de la table)

Prix Net
Service Compris

Végétarien ou version Végétarienne
www.layauterestaurant.fr

Cuisiné avec
en quantité limitée

NOS DESSERTS

DESSERT DU MARCHÉ	6,5
COOLKIE	6,9
Cookie, boule de glace, topping chocolat	
TARTE AUX MYRTILLES	6,9
Tarte aux myrtilles sauvages de notre grand mère, boule de glace	
CHOCOLAT DU BAS DES PISTES	6,9
Chocolat chaud 62% cacao, chantilly à la vanille Bourbon	
DOUCE FOLIE	6,9
Fromage frais, coulis myrtilles, éclat d'amandes, miel	
ASSIETTE DE FROMAGES ALPINS.....	9,5

POUR LES SUPERS GOURMANDS

Assortiment de nos desserts

CAFÉ GOURMAND	8,5
THÉ OU INFUSION GOURMAND.....	9,5
Thé : Impérial des Alpes / Citron Flower / Thé vert menthe / Thé vert jasmin / Fruits rouges. Infusion des Alpes	
CAFÉ GOURMAND PRESTIGE	14
Servi avec 2cl de notre Génépi maison	

LES GIVRÉS

CRÈME GLACÉE ARTISANALE

AFFOGATO AU CAFÉ DE LA MAISON FOLLIET	6,9
1 boule Vanille, Café chaud, crème chantilly	
CÈPE SAVOYARD.....	7,5
Chapeau meringue et boule Vanille, coulis de chocolat, crumble	
L'ICEBERG	13
Sorbet citron en granité, génépi maison	
TRIO DE LIQUEUR DE MONTAGNE	15
3cl de Sapinette, 3cl de Génépi maison et 3cl de Chartreuse jaune	

LA GROLLE

UNE HISTOIRE D'AMITIÉ

COCKTAIL DE CAFÉ, ALCOOL DU CHEF, ÉCORCES D'AGRUMES, UNE CHOUILLE D'ÉPICES ET SUCRE FLAMBÉ. À PARTAGER*

4 copains - 35€
6 copains - 50€



*SINON TU VAS ROULER DANS L'PENTU

Prix Net - Service Compris
Cuisiné avec  en quantité limitée

SOFT BAR

SANS ALCOOL

BOISSONS FRAICHES

	BIÈRE SANS ALCOOL 33CL	5,9 €
☞	CANAILLE SPIRIT 33CL	5 €
	• Ginger : Miel, citron, gingembre et pomme	
	• Hibiscus : Miel, hibiscus, verveine et pomme	
	SODA 33CL	3,5 €
	JUS DE FRUITS 25CL	3,5 €
	THÉ GLACÉ MAISON 33CL	4,2 €
	SIROP À L'EAU "MONIN" 33CL	2,5 €
	DIABOLO "MONIN" 33CL	3,8 €
	ST PELLEGRINO 1L	5,5 €
	EVIAN 1L	5 €

MOCKTAILS

FRESH LEMONADE	5,5 €
Parfum de saison, citron, lime fizz	
MEXICAN SOUR	7,5 €
Cactus, orange, citron vert, piment	
PURPLE FIZZ	7,5 €
Violette, citron, pomme, pétillante	

CAFÉTERIE

CAFÉS
FOLLINET
1880

EXPRESSO	2 €
DÉCAFÉINÉ	2 €
DOUBLE EXPRESSO	4 €
NOISETTE	2,5 €
RISTRETTO/ALLONGÉ	2 €
CAFÉ AU LAIT	2,5 €
THÉ OU INFUSION	3,5 €
IMPÉRIAL DES ALPAGES / CITRON FLOWER / THÉ VERT MENTHE / THÉ VERT JASMIN / FRUITS ROUGES	

BOISSONS

❖ BIÈRES BRASSERIE DU MONT BLANC

Brassée à l'eau pure du Mont Blanc

	25CL	33CL	50CL
PRESSION "VERTE" 5,9%	4,5€	6€	7,9€
BLANCHE 4.7% -Coriandre et orange		5,9€	
BLEUE 5.8% -Myrtilles		5,9€	
ROUSSE 6.5% -3 malts et bouquet d'épices		5,9€	

AUTRES BIÈRES

BLONDE "ROCHELOISE"

25CL 33CL 50CL
4,5€ 6€ 7,9€

MONACO / PANACHE

4,8€ 6,3€ 8,2€

PAIX DIEU 10%

6,9€

CERVOISE

5,9€

APÉRITIF

LILLET BLANC 5CL

5€

MARTINI BIANCO O ROSSO 5CL

5€

RICARD 3CL

3,9€

PASTIS DE SPÉCIALITÉ 3CL

4,5€

SUZE 5CL

5€

KIR 12CL

5€

Cassis, Pêche, Mûres, Châtaigne

KIR SAVOYARD 12CL

6,5€

Avec une lichette de génépi maison

SUPPLÉMENT LAIT // SIROP // TRANCHE 0,3€

www.layauterestaurant.fr - Prix Net. Service compris

BOISSONS

COCKTAILS

MAMAMIA SPRITZ PISCINE Aperitivo classico, effervescent, citron	9,5€
PEP'S SPRITZ PISCINE Cactus, orange, lime, effervescent, piment	9,5€
CHAMBÉRY FRAISE Fraise, effervescent, vermouth blanc	8,5€
CHARTREUS'ITO Chartreuse verte, menthe, citron, pétillante	12€

LA CAVE

Découvrez notre sélection du moment

VERRE 12CL	5€
BOUTEILLE 75CL	29€

LES DIGESTIFS 5CL

GÉNÉPI MAISON	7€
CHARTREUSE VERTE	10€
CHARTREUSE JAUNE	10€
MENTHE PASTILLE / GET 27	6€
SUCRE SAVOYARD FLAMBÉ	5€
LIMONCELLO	6€
DISTILLERIE DES ARAVIS	10€
WHISKY / GIN	8€
SUPPLÉMENT SODA	2,5€